

Amuse-Bouches Bistrot +/-15gr

Réf : 12754

Fournisseur : TRAITEUR DE PARIS

Origine / Fabrication	Transformé en France	
Conditionnement	Plateau de 48 pièces : 6 recettes de 8 pièces	Carton de 0.710 kg

Liste des ingrédients	<p>Clubs façon César : cake au romarin, rillettes de poulet au parmesan, crème de batavia : batavia 15,7%, effiloché de poulet cuit 14,7% (viande de poulet, eau, sirop de glucose, sel, arômes naturels, épices, correcteur d'acidité : acétate de sodium, antioxydant : ascorbate de sodium), farine de blé (gluten), oeuf entier, crème de lait, lait demi-écrémé, emmental (lait), huile végétale (tournesol, colza), parmesan 1,4% (lait), ail, beurre (lait), levure chimique (poudre à lever : diphosphates - carbonates de sodium - citrate de sodium, amidon de blé (gluten)), sel, vinaigre de xérès (sulfites), amidon de maïs, romarin 0,08%, poivre</p> <p>Cakes à la noisette, crème thym-citron, bresaola : fromage (fromage (lait), sel), lait demi-écrémé, oeuf entier, huile végétale (tournesol, colza), farine de blé (gluten), bresaola 5,2% (viande de boeuf, sel, dextrose, arômes naturels, épices, conservateurs : nitrite de sodium - nitrate de potassium), crème de lait, emmental (lait), noisettes hachées 2,6%, poudre de noisettes 2,1%, jus de citron concentré 1%, levure chimique (poudre à lever : diphosphates - carbonates de sodium - citrate de sodium, amidon de blé (gluten)), sel, thym 0,05%, poivre, amidon de maïs</p> <p>Cakes aux épinards & menthe, houmous de petits pois, éclats de graines de courge : oeuf entier, farine de blé (gluten), lait demi-écrémé, fromage (fromage (lait), sel), houmous 10,6% (pois chiches, huile végétale (colza, olive), jus de citron concentré, eau, huile vierge de sésame grillé, sel), huile végétale (tournesol, colza), emmental (lait), épinards 7,1%, petits pois 6,3%, graines de courge 2,3%, levure chimique (poudre à lever : diphosphates - carbonates de sodium - citrate de sodium, amidon de blé (gluten)), coriandre, ciboulette, menthe douce 0,7%, sel, jus de citron concentré, amidon de maïs, huile de sésame 0,2%, zeste de citron</p> <p>Financiers au cumin, crème de carotte, fromage de chèvre et poivre 5 baies : purée de carottes 20,3%, fromage de chèvre 15,3% (lait), oeuf entier, farine de blé (gluten), lait demi-écrémé, emmental (lait), huile végétale (tournesol, colza), fromage (fromage (lait), sel), levure chimique (poudre à lever : diphosphates - carbonates de sodium - citrate de sodium, amidon de blé (gluten)), poivre aux 5 baies 0,5%, sel, amidon de maïs, huile de noisette 0,2%, cumin 0,1%, poivre</p> <p>Sablés sésame et pavot, crème aux agrumes, saumon fumé et fleur de bleuet : Farine de blé (gluten), crème de lait, beurre (lait), fromage (fromage (lait), sel), saumon fumé 9% (saumon Salmo salar (poisson), sel), graines de sésame 5,3%, emmental (lait), blanc d'oeuf, graines de pavot 2,6%, purée de citron sucrée 2,2% (jus de citron, sucre), jus de mandarine 2,1%, amidon de maïs, condiment balsamique blanc (vinaigre de vin, moût de raisin, sulfites), sel, poivre</p> <p>Financiers poivron-huile dolive, gelée de tomate-balsamique, caviar daubergine, mozzarella : Blanc d'oeuf, farine de blé (gluten), préparation d'aubergines 9,2% (aubergines grillées, huile de tournesol, concentré de tomates, huile d'olive, sel, jus de citron concentré, ail, sucre, coriandre, paprika), tomates semi-séchées aux herbes 8,5% (tomates, huile de colza, sel, ail, origan), préparation concentrée de tomates 8% (tomates, acidifiant : acide citrique), poudre d'amandes, beurre (lait), huile d'olive 5,3%, eau, mozzarella 5% (lait), lait demi-écrémé, préparation de poivron 1,9% (poivron semi-séché, huile de colza, concentré de tomates, sel, jus de citron concentré, ail, sucre), emmental (lait), fromage Grana Padano AOP (lait), vinaigre balsamique de Modène 0,8% (vinaigre de vin, moût de raisin, sulfites),</p>
-----------------------	--

	préparation gélifiante (gélifiant : pectine, affermissant : diphosphates - phosphates de calcium), miel, sucre, amidon de maïs, sel, persil, poivre
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Prêt à l'emploi - A déguster froid Étui carton - plateau carton Dimensions : 4.7cm Absence d'OGM

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	3h à +4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24h maximum entre 0 et +4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Retirer le film plastique avant décongélation. Laisser décongeler à +4°C pendant 3 heures.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 1283	Énergie (kcal) : 309	Fibres alimentaires (g) : 2.6
Glucides (g) : 16.0	Dont en sucres (g) : 4.0	Protéines (g) : 9.9
Matières grasses (g) : 22.2	Dont en acides gras saturés (g) : 7.9	Sel (g) : 1.33